Texte français au verso

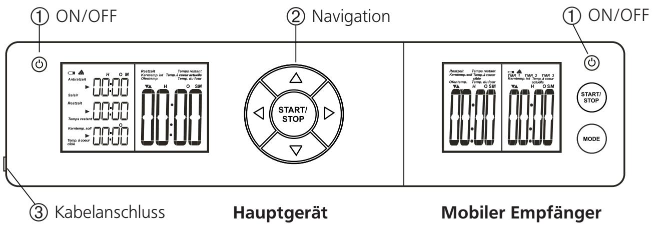
Gebrauchshinweis
Ofen-Garthermometer

Thermometer-Gehäuse aus anthrazitfarbenem Kunststoff mit schwarzen Funktionstasten, Kabel aus Silikon (Länge 115 cm), Nadel aus Edelstahl mit 2 Sonden (Kerntemperatur / Ofentemperatur). Transparente Saugnäpfe aus Kunststoff zum Befestigen an der Aussenseite der Backofentüre. Hauptgerät und mobiler Empfänger können einfach aneinander gesteckt werden. Das Hauptgerät sendet die Informationen über Funk an den mobilen Empfänger (Distanz bis max. 30 m). Vorprogrammierte Angaben zum Niedergaren, Garstufen, 3-fach-Timer mit digitaler Anzeige. Das Thermometer funktioniert mit vier 1,5 Volt-Batterien, Typ LR03 AAA.

Vor dem ersten Gebrauch

- Die Batterien sind bereits eingelegt (Batteriefach auf der Rückseite der Geräte). Vorstehende Batterie-Schutzbänder herausziehen. Nach dem Herausziehen des Batterie-Schutzbandes beim Hauptgerät die START/STOP-Taste ca. 5 Sekunden drücken, Sprache auswählen (De / Fr). (Sprachwechsel: Batterien im Hauptgerät neu einlegen und die START / STOP ca. 5 Sekunden drücken. Sprache (De / Fr) auswählen).
- Nadel mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen.

Einstellungen für alle Funktionen (NG / GS / TMR)



- Für alle Anwendungen jeweils beide Geräte an der ON / OFF-Taste (1) einschalten.
- Mit den Navigationstasten (2) können in allen Programmen die jeweils gewünschten Funktionen ausgewählt werden. Mit der ◀-Taste können Sie jederzeit zur vorher gewählten Funktion zurückkehren.
- Stecker auf der linken Seite am Hauptgerät in den Kabelanschluss (3) einstecken.
- Mit ▼ gewünschtes Programm auswählen. **(NG = Niedergaren, GS = Garstufen, TMR = 3-fach-Timer).** Mit Programm bestätigen.

Niedergaren

1. Durch Drücken der ▼-Taste gewünschte Fleischsorte auswählen (z. B. RIND). Zum Bestätigen ▶ drücken.
2. Mit Hilfe der beiliegenden Tabelle gewünschtes Fleischstück (z. B. RI 1, Chateaubriand) auswählen. Zum Bestätigen ▶ drücken.
3. START / STOP-Taste drücken. Fleischstück gemäss Angaben auf dem Display (Anbratzeit) anbraten. Nach Ablauf der Anbratzeit ertönt ein Signalton. (Wurde das Fleischstück bereits zu einem früheren Zeitpunkt angebraten, kann die Anbratzeit auf dem Display mit ▶ übersprungen werden.)
4. Nadel bis in die Mitte der dicksten Stelle des Fleischstückes (nicht beim Knochen, nicht direkt ins Fett) stecken.
5. Fleisch mit der eingesteckten Nadel in den vorgeheizten Ofen schieben. Das Kabel wird dabei seitlich oder oben durch die Backofentür geführt. Das Ofen-Garthermometer muss **ausserhalb des Backofens platziert** werden. (Saugnäpfe befestigen: an der Glasscheibe auf der Aussenseite der sauberen, fettfreien Backofentüre gut andrücken).
6. Durch Drücken der START / STOP-Taste beginnt die Messung des Niedergarprozesses.
7. Durch ▼ kann am Hauptgerät die momentane Kerntemperatur, die Ofentemperatur und die noch verbleibende Zeit im Ofen (Restzeit) abgerufen werden. Beim mobilen Empfänger erfolgt die Abfrage durch drücken der MODE-Taste.
8. Sobald das Fleisch die programmierte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton am Hauptgerät, sowie am mobilen Empfänger.
9. Um den Alarm abzuschalten am Hauptgerät und am mobilen Empfänger die START / STOP drücken. Auf dem Display ist ersichtlich, wie viel Zeit seit dem Erreichen der Kerntemperatur verstrichen ist. Beide Geräte können durch Drücken der ON / OFF-Taste (1) ausgeschaltet werden.

Garstufen (Braten im Ofen)

1. Durch Drücken der ▼-Taste gewünschte Fleischsorte auswählen (z. B. LAMM). Zum Bestätigen ▶ drücken.
2. Durch Drücken der ▼-Taste gewünschte Garstufe auswählen (z. B. HALB). Zum Bestätigen ▶ drücken.
3. Punkt 4 und 5 wie beim Niedergaren ausführen.
4. Durch Drücken der START / STOP-Taste beginnt die Messung der Kerntemperatur.
5. Durch ▼ kann am Hauptgerät die momentane Kerntemperatur und die Ofentemperatur abgerufen werden. Beim mobilen Empfänger erfolgt die Abfrage durch drücken der MODE-Taste.
6. Punkt 8 und 9 wie beim Niedergaren ausführen.

Timer

Zur Auswahl stehen 3 Timer welche parallel angewendet werden können.

1. Durch Drücken der ▼-Taste gewünschten Timer auswählen (z. B. TMR 1). Zum Bestätigen ▶ drücken.
2. **Timer stellen:** START / STOP-Taste ca. 3 Sekunden gedrückt halten. Die Stundenanzeige blinkt. Durch Drücken der ▲ oder ▼-Taste kann die Dauer in Stunden gewählt werden. Mit START / STOP-Taste bestätigen. Die Minutenanzeige blinkt. Durch Drücken der ▲ oder ▼-Taste kann die Dauer in Minuten gewählt werden. Mit START / STOP bestätigen. Der Timer läuft. Beim mobilen Empfänger erfolgt die Abfrage via MODE-Taste. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Zum Abschalten des Signaltons START / STOP-Taste drücken. **Stoppuhr:** Punkt 1 wie beim Timer ausführen. Durch kurzes Drücken der START / STOP-Taste am Hauptgerät, sowie am mobilen Empfänger kann die Uhr gestartet oder gestoppt werden.

Achtung

- Das Thermometer **nie in Mikrowellen-Öfen verwenden!**
- Für den Gebrauch **in Mikrowellen-Kombi-Öfen nie Mikrowellen-Funktion zuschalten!**
- **Zum Aufbewahren Kabel ausziehen und Gerät im Etui aufbewahren!**
- Sollte die Anzeige nicht richtig funktionieren, müssen die Batterien beim Hauptgerät, sowie beim mobilen Empfänger neu eingesetzt werden.
- **Gehäuse niemals offenen Flammen oder Hitze aussetzen (z. B. im Backofen, auf dem Grill)!**
- Gehäuse niemals mit Wasser in Berührung kommen lassen!
- Die Nadel ist spitzig → Verletzungsgefahr!
- Beim gleichzeitigen Einsatz mehrerer Ofen-Garthermometer können Funkstörungen auftreten.

Reinigung

- Das Thermometer ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Nadel nach jeder Anwendung reinigen; Gehäuse mit einem feuchten Lappen abwischen.

Nr. 24507

Betty Bossi AG
Bürglistrasse 29
Postfach
8021 Zürich
Telefon 044 209 18 18
www.bettybossi.ch

Deutscher Text auf der Rückseite

Betty Bossi

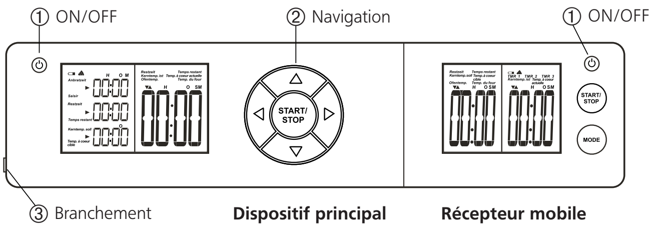
Mode d’emploi
Thermomètre de cuisson au four

Boîtier en matière synthétique gris anthracite avec des touches de commande noires, câble en silicone (115 cm), aiguillon en acier inox équipé de deux capteurs (température à cœur / température du four). Ventouses transparentes en matière synthétique pour installer l’appareil à l’extérieur contre la porte du four. L’élément principal et le récepteur mobile s’emboîtent en toute simplicité. L’élément principal transmet par radio les informations au récepteur mobile (distance maximale 30 m). Données pré-programmées pour la cuisson à basse température, degrés de cuisson, minuteur triple fonction à affichage numérique. Fonctionne avec quatre piles de 1,5 V du type LR03 AAA.

Avant la première utilisation

- L’appareil est livré piles en place (compartiment au dos des éléments). Avant la mise en service, enlever les protections (bandes qui dépassent). Sur l’élément principal, après avoir la protection, presser la touche START/STOP pendant ôté 5 secondes et sélectionner la langue (Fr ou De). (Changement de langue: remettre les piles dans l’élément principal, appuyer sur la touche START / STOP pendant 5 secondes et sélectionner Fr ou De.)
- Nettoyer l’aiguillon à l’eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle.

Réglage des fonctions d’utilisation (NG / GS / TMR)



- Quelle que soit l’utilisation, allumer les deux parties de l’appareil à l’aide de l’interrupteur ON / OFF-bouton (1).
- A l’aide des touches de navigation (2), il est possible de sélectionner les fonctions souhaitées pour tous les programmes. La touche ◄ permet de revenir à tout moment à la fonction précédente.
- Mettre le câble en place à gauche de l’élément principal, au niveau du branchement (3).
- Avec la touche ▼, sélectionner le programme souhaité. **(NG = cuisson basse température, GS = degrés de cuisson, TMR = minuteur triple fonction.** Avec la touche ►, confirmer le programme.

Cuisson à basse température

1. Presser la touche ▼ pour sélectionner la sorte de viande (p. ex. BOEU). Pour confirmer, presser la touche ►.
2. Au moyen du tableau joint à l’appareil, sélectionner le morceau de viande (p. ex. BO 1 pour Chateaubriand). Pour confirmer, presser la touche ►.
3. Presser la touche START / STOP. Saisir le morceau de viande suivant les instructions apparaissant à l’écran (temps de saisie). Lorsque ce temps est écoulé, un signal acoustique-retentit. (Lorsque le morceau de viande a été saisi antérieure ment, sauter cette étape, en appuyant sur ►.)
4. Piquer l’aiguillon dans la partie la plus épaisse du morceau de viande (sans toucher l’os et en évitant les bandes de gras).
5. Mettre la viande munie de l’aiguillon dans le four préchauffé. Le câble passe sur le côté ou sur le haut de la porte du four. Placer le thermomètre à **l’extérieur du four.** (Fixer les ventouses en les appuyant fermement contre la partie vitrée de la porte, qui doit être propre et non grasse).
6. En pressant la touche START / STOP, lancer la mesure de la température.
7. En pressant ▼ sur l’élément principal, on obtient l’affichage de la température à cœur, de celle du four et du temps de cuisson restant. Pour interroger ces données sur le récepteur mobile, presser la touche MODE.
8. Dès que la température à cœur programmée est atteinte, l’élément principal et le récepteur mobile émettent un signal acoustique.
9. Pour arrêter l’alarme, presser la touche START / STOP de l’élément principal et du récepteur mobile. L’écran indique le temps écoulé depuis que la température à coeur est atteinte.
   Eteindre les deux parties de l’appareil à l’aide de l’interrupteur ON / OFF-bouton (1).

Degrés de cuisson (cuisson au four)

1. Presser la touche ▼ pour sélectionner la sorte de viande (p. ex. AGNE). Pour confirmer, presser la touche ►.
2. Presser la touche ▼ pour sélectionner le degré de cuisson (p. ex. APOI). Pour confirmer, presser la touche ►.
3. Procéder comme ci-dessus, sous les points 4 et 5 pour la cuisson à basse température.
4. En pressant la touche START / STOP, lancer la mesure de la température à coeur.
5. En pressant ▼ sur l’élément principal, on obtient l’affichage de la température à cœur et celle du four. Pour interroger ces données sur le récepteur mobile, presser la touche MODE.
6. Procéder comme ci-dessus, sous les points 8 et 9 pour la cuisson à basse température.

Minuteur

3 fonctions sont à disposition; elles peuvent être utilisées en parallèle.

1. Presser la touche ▼ pour sélectionner la fonction souhaitée (p. ex. TMR 1). Pour confirmer, presser la touche ►.
2. **Armer le minuteur:** Presser la touche START / STOP pendant 3 secondes. L’affichage des heures se met à clignoter.
   En pressant la touche ▲ ou ▼, régler la durée de cuisson en nombre d’heures. Presser la touche START / STOP pour confirmer. L’affichage des minutes se met à clignoter. En pressant la touche ▲ ou ▼, régler la durée de cuisson en nombre de minutes. Presser la touche START / STOP pour confirmer.
   Le minuteur démarre. Pour interroger les données sur le récepteur mobile, presser la touche MODE. Lorsque le temps réglé est écoulé, un signal acoustique retentit. Pour arrêter ce signal, presser la touche START / STOP.
   Chronomètre: Procéder comme ci-dessus, sous le point 1 pour le minuteur. Le chronomètre est démarré ou arrêté en pressant brièvement la touche START / STOP de l’élément principal et du récepteur mobile.

Attention

- **Ne jamais utiliser** le thermomètre **au four à micro-ondes.**
- **Ne jamais enclencher la fonction micro-ondes** pour une utilisation en **four combiné.**
- **Avant de ranger le thermomètre, retirer le câble! Ranger le thermomètre dans son étui.**
- En cas de mauvais fonctionnement de l’affichage, il convient de sortir les piles de l’élément principal et du récepteur mobile et de les remettre en place.
- **Le boîtier ne doit jamais être soumis à une température élevée (flamme, four chaud ou barbecue).**
- Le boîtier ne doit jamais entrer en contact avec de l’eau.
- L’aiguillon est pointu → risque de s’y blesser!
- L’utilisation simultanée de plusieurs thermomètres de cuisson au four peut s’accompagner de perturbations radio.

Entretien

- Ne pas mettre le thermomètre au lave-vaisselle.
- Il convient de laver l'aiguillon après chaque utilisation. Passer un chiffon humide sur le boîtier.

No 24507

Betty Bossi AG
Bürglistrasse 29
Case postale
8021 Zürich
Téléphone 044 209 18 18
www.bettybossi.ch